MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA EL USUARIO

LÍNEA
DE COCINAS
DE SEIS PLATOS.

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

mademsa MR

58218561.indd 1 29/8/08 08:40:38

ADVERTENCIA

LA INSTALACIÓN, REPARACIÓN, MANTENCIÓN O USO INADECUADO O DEFECTUOSO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR GRAVES DAÑOS A LA PROPIEDAD Y/O A LAS PERSONAS.
LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ENTREGADO CON ESTE ARTEFACTO ANTES DE USARLO.
EN CASO DE EMERGENCIA LLAME AL SERVICIO DE EMERGENCIA DE SU PROVEEDOR DE GAS Y/O ELECTRICIDAD.

Nota Importante

Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 346 6000.

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuado puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.
Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO y DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.
La instalación, reparación y mantención de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).
Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su cocina.
Así mismo, previo a efectuar la reparación o mantención de su cocina, el operador autorizado deberá consultar el manual.
Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa características de la cocina.
En caso que el artefacto esté regulado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el Servicio Técnico Autorizado más cercano a su domicilio, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes al 600 346 6000.

Nota: La instalación y tranformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Este aparato se instalará de acuerdo con las normas en vigor y se utilizará únicamente en lugares suficientemente ventilados.
Consultar las instrucciones antes de instalar este aparato.

MUCHAS GRACIAS POR ESCOGER UNA COCINA MADEMSA

En primer lugar le agradecemos la adquisición de una cocina Mademsa que es garantía de seguridad, calidad y duración.
Al haber escogido un producto Mademsa, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico a lo largo del país.
Lea completamente este manual y siga cada una de sus indicaciones, de esta forma podrá utilizar su cocina correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes.
Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para uso de la póliza de garantía.
Le recordamos que Mademsa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede preguntar cualquier duda sobre este producto u otro producto Mademsa en forma gratuita con sólo llamar al 600 346 6000.

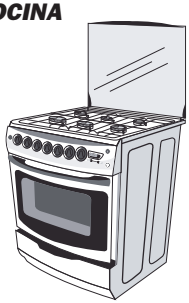
Características de la cocina 3
Encendido de los quemadores 3
Encendido del grill eléctrico 6
Uso del timer mécanico 6
Puerta del horno desmontable 7
Sustitución de la lámpara del horno 7
Limpieza y Cuidados de la cocina 8
Paneles del horno autolimpiantes desmontables 8

58218561.indd 2 29/8/08 08:40:38

CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA

Antes de dejar la fábrica, este artefacto ha sido probado y puesto a punto por personal especializado y experimentado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento, seguridad y calidad.

No olvide que ante cualquier duda o consulta puede llamar sin costo alguno al Servicio de Asistencia Telefónica de Mademsa al 600 346 6000.



Medidas	
Ancho (mm)	762
Alto (mm)	890
Fondo (mm)	595
Volumen	
Horno (Lts.)	84
Potencia	
Pot. Nominal (kw)	14,30
Pot. Grill Eléctrico (watt)	1800

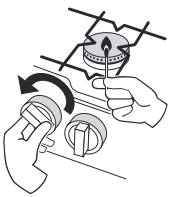
Atención: Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

Presiones	**Licuado**	**Manufacturado**	**Natural**
Nominal (mm.c.Agua)	280	129	187

Características Eléctricas	
Voltaje	220V
Frecuencia	50Hz
Cocinas sin Grill Eléctrico	1A
Cocinas con Grill Eléctrico	9A

Encendido de los quemadores

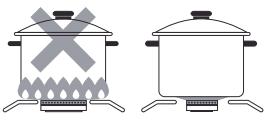
Encendido quemadores en cubierta



- *Acerque un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.*
- *Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (♨♨).*
- *Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.*

CONSEJOS

- Para obtener un menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar cacerolas u ollas de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la llama sobresalga del fondo de las mismas (ver tabla). Utilizar solamente ollas con fondo plano.
- Se aconseja también, que una vez que empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.
- Si se utiliza grasas y/o aceites durante la cocción, ponga mucho cuidado pues éstos, al sobrecalentarse, pueden inflamarse.



Mal ***Bien***

TIPO DE QUEMADOR	**DIAMETRO**
Rapido (grande)	280 mm
Semi-rápido (mediano)	200 mm
Quemador auxiliar	150 mm

ENCENDIDO ELÉCTRICO

• Si su cocina tiene encendido eléctrico, presione la perilla. Manteniendo presionada la perilla, gírela en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (♨♨) y presione el interruptor de encendido eléctrico al mismo tiempo.
• El interruptor está ubicado en el frente superior derecho de la cocina, al costado de las perillas.
• Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.
• Para apagar el quemador, presione nuevamente ambas partes de la perilla y gírela hacia la derecha en el sentido horario hasta la posición cerrado "0".

58218561.indd 3 29/8/08 08:40:38

HORNO CON QUEMADORES LATERALES

1.Coloque la palanca de los quemadores (ubicada en la parte inferior de la cocina) hacia el costado izquierdo. (Fig.1)

2.Abra la puerta del horno

3.Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario de los punteros del reloj hasta la posición de encendido ( ). (Fig.2)

4.En esta posición ( ), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.

5.Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor de encendido electrónico (cocina con encendido electrónico) ó acerque un fósforo encendido al orificio de encendido del horno.

(fig. 3)

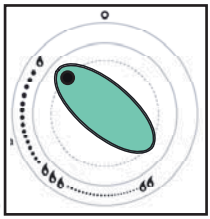
6.Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifíquelo a través del orificio de encendido del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

Nota: Este dispositivo no se accionará durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

7. Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.

8.Una vez encendido los quemadores del horno, regule con la perilla de control del horno la intensidad de llama según la temperatura deseada. (, ó)

(Fig.1)



(Fig.2)

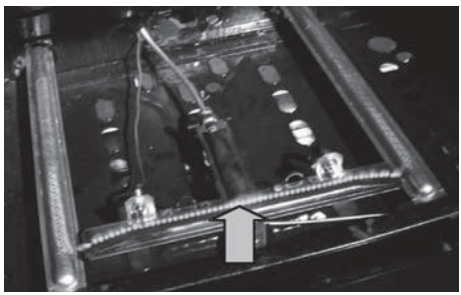
(Fig.3)

TIPOS DE COCCIÓN DEL HORNO.

Esta cocina cuenta con tres quemadores en el horno, con los cuales se logran tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

Nivel Mínimo. Quemador central encendido. (Posición perilla).

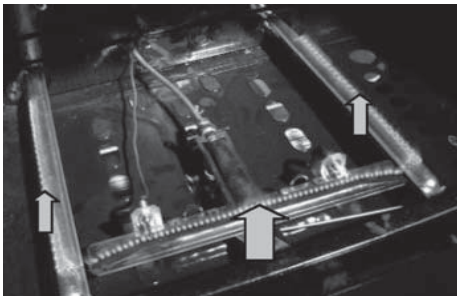
En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura ,
en el cual se puede tener una temperatura de mantención de
los alimentos, descongelar .



58218561.indd 4 29/8/08 08:40:39

Nivel Medio. Los tres quemadores encendidos
(Posición ♦♦ Perilla).

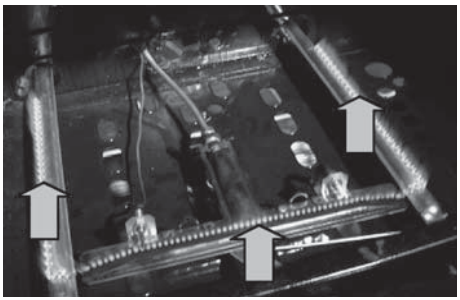
En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel
medio de temperatura, en cual se pueden realizar cocciones como,
pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que
requieran un nivel medio moderado de temperatura.



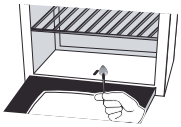
Nivel Máximo. Los tres quemadores encendidos

(Posición ♦♦♦ Perilla).

En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel
máximo de temperatura, en la cual se pueden realizar cocciones
tales como asados de carne , pollo, pavo y cerdo.

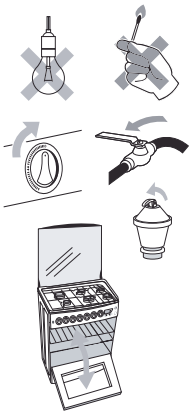


HORNO CON QUEMADOR CENTRAL



- Abra la puerta del horno.
- Presione y gire la perilla del horno en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta la posición de máximo consumo (llama grande).
- Encienda el quemador introduciendo la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro del piso del horno.
- Una vez encendido el quemador, regule con la perilla de control del horno la intensidad de la llama, según la temperatura deseada.

ADVERTENCIAS



Si por accidente se apaga cualquiera de los quemadores y hay escapes de gas, siga las siguientes instrucciones:

- No encienda ni apague las luces de la habitación, ya que se puede producir una combustión violenta producto del gas escapado.
- No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama.
- Corte el paso del gas de los quemadores y horno, cerrando todas las perillas de control (posición “0”) y cierre la llave de paso del gas.
- Abra la puerta del horno y ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.
- Solo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existen residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.
- Una vez que haya vuelto a encender el horno, coloque la perilla reguladora del mismo en la posición mínima (♦) y verifique que ninguno de los quemadores se apague, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.
- Si cualquiera de los quemadores no se mantiene encendido, llame al Servicio Técnico Autorizado Mademsa más cercano a su domicilio. No utilice su cocina hasta que no haya sido revisada por un técnico capacitado.

58218561.indd 5 29/8/08 08:40:40

Grill Eléctrico

a) Encendido del grill eléctrico: Para encender el grill eléctrico de su cocina debe presionar el interruptor eléctrico del grill, encendiéndose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando el funcionamiento del grill.

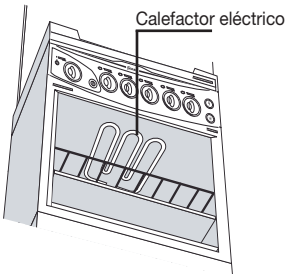
b) Apagado del grill eléctrico: Una vez encendido el grill eléctrico, para apagarlo debe presionar nuevamente el interruptor eléctrico del grill, apagándose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando que se ha desactivado el funcionamiento del grill.

c) No incorporar elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.

Nota importante

- No encienda simultáneamente el grill eléctrico y los quemadores del horno en las posiciones " Nivel Medio y Máximo " (posiciones de temperaturas más altas). Ya que la cocina cuenta con un sistema de seguridad que desconecta el grill eléctrico si se enciende los quemadores del horno en estas posiciones Nivel Medio y Máximo de temperatura de horno.
- Usted solo podrá encender el grill eléctrico en forma individual para gratinar o en conjunto con el quemador central del horno (Posición Nivel Mínimo) para cocciones que requieran una menor temperatura en la zona inferior y una mayor temperatura en la zona superior de los alimentos , con lo cual obtendrá excelentes resultados de cocción.
- Usted podrá encender el grill eléctrico después de aproximadamente 10 minutos de haber apagado el quemador del horno debido al calor residual.

- El grill eléctrico le permite dorar y gratinar carnes, asados, pollos, pasteles, queques, pan, postres, etc., por medio de un calor dirigido desde la parte superior del horno.
- Para tener un óptimo resultado, le recomendamos ubicar la bandeja del horno con los alimentos en el nivel más cercano al grill (superior).



USO DEL TIMER MECÁNICO

TIMER MECÁNICO CON ALARMA

El timer mecánico permite programar con una alarma sonora durante un período máximo de 60 minutos.

Es util especialmente en cocciones y horneados de tiempo determinado.

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Luego gire en el sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado, al acabo de cual sonará la alarma.

Nota Importante

El timer no apaga los quemadores.

CONSEJOS PARA UN BUEN USO DEL HORNO

(figura 1)

Para utilizar de mejor manera su horno, debe preocuparse de lo siguiente:

- Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos en su interior (fig 1).
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

58218561.indd 6 29/8/08 08:40:41

Algunos consejos para la cocción en el horno

Masas:

Antes de comenzar a cocinar cualquier tipo de masas, es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno, con los quemadores laterales orientados hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

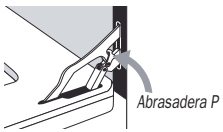
Durante la cocción de masas delicadas (como por ejemplo queques, bizcochuelo, etc.,) los quemadores deben ir orientados hacia el centro (la palanca de los quemadores debe estar ubicada hacia el lado izquierdo).

Aves y carnes:

Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores deben orientarse hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

DESMONTAJE



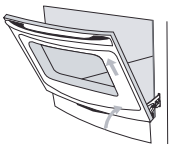
Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

1 Abra completamente la puerta del horno.

2 Levante y enganche la abrazadera "P" (ver dibujo) hasta engancharla en la palanca superior.

3 Cierre suavemente la puerta hasta que haga tope la abrazadera.

4 Para desmontar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba.



MONTAJE

1 Haga coincidir las ranuras de la puerta con las bisagras del horno

2 Introduzca la puerta hasta el tope final.

3 Abra la puerta completamente, logrando destrabar la abrazadera "P"

Al montar la puerta es importante que el brazo de la bisagra quede totalmente centrado sobre la rueda que se encuentra en el frente del horno para que se deslice y se pueda abrir y cerrar la puerta sin que se trabe.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

- *Desenchufe el cordón eléctrico de la cocina y abra completamente la puerta del horno.*
- *Quite la cubierta protectora de cristal y retire la ampolleta.*
- *Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original:*

Resistente a altas Temperaturas	300°C
Tensión	220-240 V
Potencia	15 W
Conexión	E14 (rosca)

Nota Importante

No utilice el horno, sin la cubierta protectora de cristal de la lámpara.

- *Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.*

58218561.indd 7 29/8/08 08:40:42

LIMPIEZA Y CUIDADOS DE LA COCINA

Se aconseja que se laven las partes exteriores de la cocina cuando esté fría, pasando un paño humedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

HORNO CON ESMALTE STANDARD O «FACIL LIMPIEZA»

Para una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:

- *Una vez retirados los alimentos de su interior, precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con puerta cerrada.*
- *Limpie el horno, cuando este tibio, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.*
- *No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo, así como no se debe raspar con elementos métalicos que puedan dañar su cocina.*
- *El esmalte "Facil Limpieza" es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.*

NOTA IMPORTANTE

Antes de cualquier tipo de operación de limpieza, desconecte eléctricamente el artefacto si corresponde.

HORNO CON PAREDES AUTOLIMPIANTES:

Este tipo de horno limpia y elimina las manchas producidas por salpicaduras de grasa o aceite, mientras el horno realiza su función normal de cocción. Sin embargo, le recomendamos, una vez que haya retirado los alimentos, elevar la temperatura del horno al máximo y mantenerla durante 15 minutos con la puerta del horno cerrada. De esta manera usted logrará una óptima limpieza de su cocina.

Si se trata de derrames o de exceso de sociedad (grasas o aceites), es conveniente eliminarlas con un trapo o esponja húmeda, o bien, frotando suavemente con un cepillo de nylon.

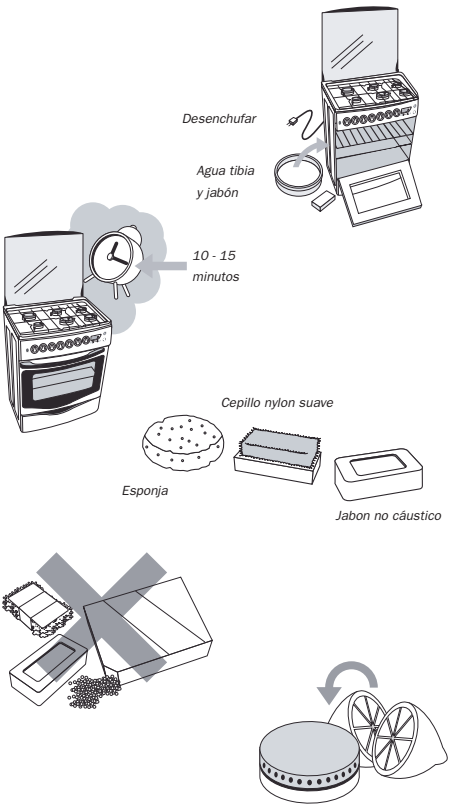
BANDEJAS, PARRILLAS Y CUBIERTA

Las bandejas, parrillas y la cubierta se limpian fácilmente con agua caliente y con jabón.

En la limpieza de la cubierta se debe tener especial cuidado en no usar una cantidad excesiva de agua, ya que podría penetrar en las partes interiores de su cocina y dañar los componentes eléctricos.

QUEMADORES DE CUBIERTA (OPCIÓN BRONCE)

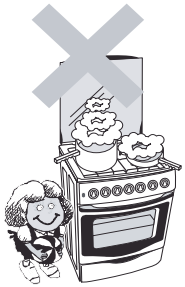
- Lave con agua caliente y jabón. Después, enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
- Para mantener el calor del bronce en las tapillas de los quemadores, se recomienda frotar la superficie de éstas con limón mientras estén tibias.
- Si las manchas persisten, manténgalas unos 30 segundos en agua caliente con jabón y vinagre.
- Después de haberlas limpiado, ponga especial cuidado que los quemadores queden bien colocados, evitando de esta manera fugas de gas o una llama deficiente.



58218561.indd 8 29/8/08 08:40:43

¿COMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

- **Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje antivuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la realice un técnico autorizado.**
- **La instalación del sistema de anclaje antivuelco, evitará que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno que tiene abatimiento horizontal y subirse sobre ella, produzcan el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con liquido y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan sobre su cuerpo, originando quemaduras de gravedad.**
- **Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)**
- **Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.**



INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACION Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS

LA INSTALACIÓN, REPARACIÓN, MANTENCIÓN O USO INADECUADO O DEFECTUOSO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR GRAVES DAÑOS A LA PROPIEDAD Y/O A LAS PERSONAS.
LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ENTREGADO CON ESTE ARTEFACTO ANTES DE USARLO.
EN CASO DE EMERGENCIA LLAME AL SERVICIO DE EMERGENCIA DE SU PROVEEDOR DE GAS Y/O ELECTRICIDAD.

- La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuado pueden causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.
- Lea completamente el " Manual de Instrucciones para el Usuario" y de "Instrucciones Técnicas de Instalación y Regulación para las Cocinas" antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.
- La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia d e Electricidad y Combustible (SEC).
- Asegúrese que el instalador consulte el manual al momento de instalar su cocina.
- Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.
- En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizante por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el más cercano a su domicilio, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes de la marca.

Nota Importante
La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjucios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.
Para cualquier información, comuníquese con nuestro Servicio de Atención a Clientes de la marca.

58218561.indd 9 29/8/08 08:40:44

Advertencias Generales

- La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantención defectuosa o inadecuada de este artefacto, pueden causar graves daños a la propiedad y a las personas.
- Las instrucciones que se pasan a señalar contienen los requisitos generales básicos necesarios a fin de que las operaciones de conexión y/o instalación, regulación y mantenimiento de este artefacto se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo a las normas vigentes.
- La conexión de este artefacto a cilindros portátiles de 11 y 15 kilos, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutadas cumpliendo con las instrucciones que se señalan en el presente manual. Estas operaciones deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)
- La instalación de este artefacto a una red interior de gas, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Nota Importante

En caso de emergencia llame al Servicio de Emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

1. Ubicación del artefacto

El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes.

a) No debe presentar condiciones de riesgos para las personas, animales o cosas.

b) No debe estar expuesto a corrientes de aire que puedan afectar el normal funcionamiento del artefacto.

c) Los artefactos diseñados para funcionar con gases licuados de petróleo (GLP), no podrán ser instalados en subterráneos, pisos zócalos y otros cuyo nivel permita la acumulación de mezclas explosivas de gas - aire.

d) Estos artefactos no podrán instalarse empotrados (con excepción de los modelos aprobados para este fin)

e) Estos artefactos de gas deberán quedar nivelados. Se aceptará una pendiente máxima de 1%.

f) La separación entre la cocina y los muebles debe ser a lo menos de 5 cm. (fig.1)

g) Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibro-cemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto en todo su contorno trasero y paredes laterales. (fig.2)

h) Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celosías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada una. La ventilación superior deberá comunicarse con el exterior del edificio.

Cuando no sea posible colocar la celosía superior, esta puede ser reemplazada por una campana que conecte a un ducto exclusivo para la evacuación de los productos de la combustión; dicha campana deberá quedar sobre la cocina.

i) La separación entre la cocina y los muebles y/o muros debe ser de a lo menos 5 cm. Si no se respeta esta dimensión la cocina no funcionará correctamente, ya que se activará el sistema de seguridad del horno.

Figura 1

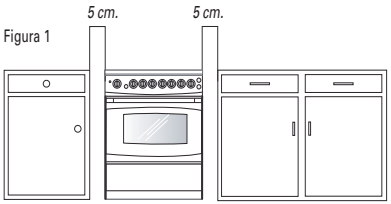
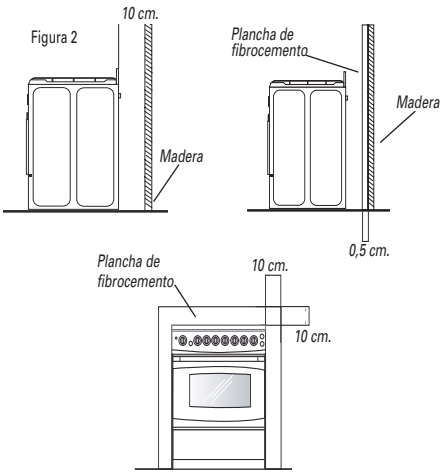


Figura 2



PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58218561.indd 10 29/8/08 08:40:45

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

2. Ventilación

a) Las cocinas, hornos, asadores o cualquier combinación de ellos, se instalarán en recintos con volumen mínimo de 5 metros cúbicos. De acuerdo al volumen, el recinto de la cocina deberá tener ventilaciones superiores e inferiores que se indican en la Tabla.

b) Las ventilaciones tanto superiores o inferiores del recinto deberán cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse la ventilación superior sólo cuando se coloque una campana extractora del aire, sobre la cocina y conectada al exterior.

Volumen de recinto (m3)	Nº de artefactos permitidos	Ventilaciones
5 < = V < 10	no más de 1	una sup. y una inf.
10 < = V < 16	1	una inf.
	2 o más	una sup. y una inf.
16 < = V	1	no requiere
	2 o más	una inferior

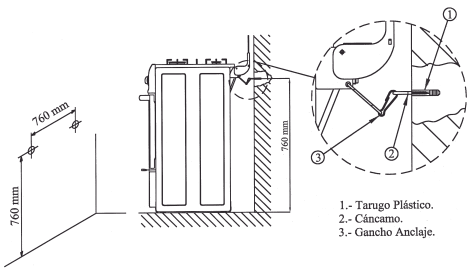
El uso de un aparato de cocción a gas produce humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

"Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación."

3. Anclaje

El anclaje es un sistema destinado a evitar los riesgos de volcamiento de la cocina, cuando es sometida a condiciones anormales de uso, como por ejemplo, cargarse sobre la puerta del horno cuando está abierta.

La cocina dispone de un sistema de anclaje al muro posterior y las instrucciones aquí entregadas, para su instalación, están orientadas al instalador autorizado por el fabricante, o bien, a un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).



1.- Tarugo Plástico.
2.- Cáncamo.
3.- Gancho Anclaje.

- Marque la posición exacta de los dos orificios donde se ubicarán los elementos de anclaje, a una distancia de 760 mm desde el piso y 760 mm entre centro.
- Haga las perforaciones en el muro con una broca de 8 mm de diámetro y posicione los tarugos plásticos (1) y atornille los cáncamos (2). Luego fije los ganchos del anclaje (3) a los cáncamos ya fijos a la muralla.

NOTA: Asegurese que los tarugos plásticos (1) y los cáncamos (2) queden bien fijos a la muralla.

4. Conexión al Suministro de Gas

La conexión de la cocina al suministro de gas, requiere suma precaución ya que una fuga de gas puede causar explosión con los consecuentes daños a las personas o a la propiedad.

El artefacto está predispuesto para funcionar con el gas previsto en la placa de característica del artefacto. Este artefacto es multigas, por lo que puede funcionar con gas licuado, gas natural o gas manufacturado.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país.

La conexión realizada por particulares no es aconsejable y es de exclusiva responsabilidad del usuario que la realiza.

La cocina puede instalarse con conexión a cilindros portátiles o conectarla a una red interior de gas.

PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58218561.indd 11 29/8/08 08:40:45

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

4.1. Conexión a cilindros portátiles de 5,11 y 15 kilos

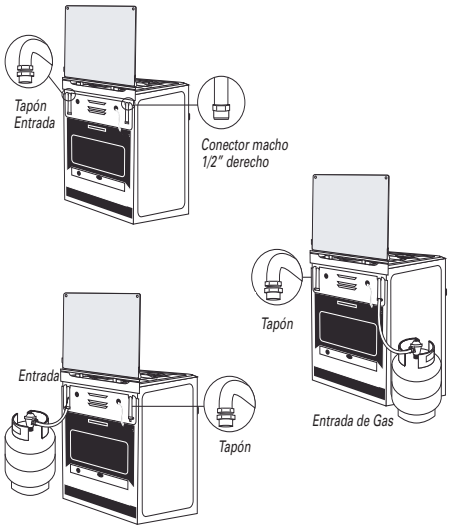
La conexión de este artefacto a cilindro portátiles de 5,11 y 15 kilos, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutados cumpliendo con las instrucciones que a continuación se señalan.

La conexión debe ser realizada por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

La cocina tiene dos entradas de gas, tipo macho roscado 1/2" hilo derecho (G 1/2" ISO 228 - 1 DER) ubicadas a cada lado (izquierdo y derecho) de la parte posterior de la cocina.

Una de las entradas tiene un tapón y la otra está libre, para hacer la conexión al cilindro portátil de acuerdo a las normas técnicas vigentes sobre la materia.

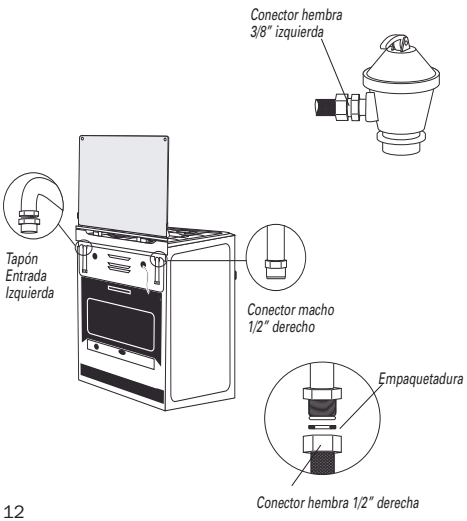
Si usa una manguera flexible para la conexión a un cilindro portátil, está debe estar certificada para su uso con GLP (gas licuado de petróleo). La utilización de otro tipo de manguera puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad. La manguera debe cambiarse en la fecha de vencimiento estampada en ella. Dependiendo de donde usted ubique el cilindro, deberá conectar éste en la entrada de gas correspondiente y colocar en el otro extremo el tapón de sellado.



Nota importante

Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama

Si usted ubica el cilindro en el lado donde no está instalado el tapón, proceda de la siguiente forma:



a) Conecte la manguera por el lado que trae la conexión roscada de 1/2" a la entrada de gas de la cocina verificando que se ubique la junta o empaquetadura en la zona de sello (ver fig.)

b) Instale el otro extremo de la manguera (el que trae la conexión roscada de 3/8" Izq.) al regulador de gas verificando la existencia de la junta o empaquetadura en la zona de sello.

c) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

Si usted necesita ubicar el cilindro al lado donde viene el tapón instalado, proceda de la siguiente manera:

a) Retire el tapón y colóquelo en la otra entrada de gas de la cocina previa ubicación de la junta o empaquetadura en la zona de sello. La junta o empaquetadura debe ser nueva.

b) Conecte la manguera por el lado que trae la conexión roscada de 1/2" a la entrada de gas de la cocina verificando que se ubique la junta o empaquetadura en la zona de sello (ver fig.).

c) Instale el otro extremo de la manguera (el que trae la conexión roscada de 3/8" Izq.) al regulador de gas verificando la existencia de la junta o empaquetadura en la zona de sello.

d) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58218561.indd 12 29/8/08 08:40:46

Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

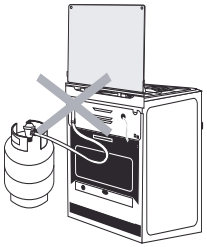
4.2. Precauciones de seguridad

En cualquier caso usted debe verificar que la manguera quede instalada, de tal forma que:

- No sufra torceduras
- No quede tirante
- Alejada en todo su recorrido de fuentes de calor. En particular del respaldo de la cocina. NO debe cruzar por detrás de la cocina.

Nota importante

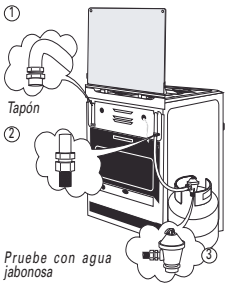
Siempre debe verificar que la conexión o entrada que no se usa quede debidamente sellada con el tapón.



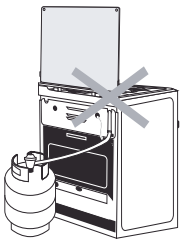
Manguera en respaldo cocina

Manguera torcida

- Siempre usted debe verificar la estanqueidad (posibles fugas) de todas las conexiones efectuadas (1;2;3) utilizando para ello una solución jabonosa (agua más detergente) y NUNCA utilizar una "llama".
- En caso de dudas solicite nuestro servicio de Inspección de Fugas de Gas en el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.
- El regulador de gas que usted debe utilizar es el que sirve para cilindros portátiles de 5,11 o 15 kilos para baja presión (280 mm C.A.) y debe estar certificado por un laboratorio o entidad de certificación autorizado por SEC.



Pruebe con agua jabonosa



Manguera tirante

4.3. Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas.

La conexión y/o instalación de este artefacto, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), si la legislación vigente lo requiere.

El artefacto posibilita la conexión al gas por el lado derecho o el izquierdo. En una de las entradas se ubica un tapón que la sella y la otra está libre para la conexión. Se debe usar la entrada más cerca a la llave de paso y evitar así, que la conexión pase por detrás de la cocina.

Todas las cocinas que salen de fabrica son del tipo A (artefacto diseñado para ser usado sin conexión a un sistema de conducto de evacuación de los productos de la combustión) y calibradas para ser usadas con gases licuados de petróleo (GLP), por lo tanto, no requieren de ninguna regulación para ser usadas con éste tipo de gas (GLP).

La cocina está predispuesta para funcionar con el gas indicado en la placa característica del artefacto. Este artefacto es multigas por lo que puede ser adaptado por un Técnico autorizado para usar licuado, gas natural o gas manufacturado. En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible o previsto, deberá solicitar la transformación, que es gratuita, cuando la cocina es recién adquirida, al Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.

Para conectar los artefactos a la red interior de gas se deberá considerar lo siguiente:

a) Se debe utilizar tubos de alimentación de acero o cobre. Las características de los tubos deben adaptarse a la naturaleza y al modo de distribución del gas utilizado, así como el diámetro de las uniones de conexión.

b) La longitud de las tuberías de las conexiones no deben exceder de 1 m. y su disposición debe ser tal, que permita evitar todo esfuerzo de tracción. Las conexiones deben estar sujetas firmemente en sus dos extremos, ser inspeccionables en toda longitud y estar dispuestas de forma que no puedan ser alcanzadas por las llamas, ni deterioradas por los productos de la combustión, ni por las partes calientes de los artefactos o por derrames de productos calientes.

c) Las conexiones deben ser accesibles para facilitar el montaje y desmontaje del artefacto a gas.

d) Se acepta el uso de tuberías flexibles cuya cubierta sea metálica y que cuente con certificados de aprobación para su uso con gas. La utilización de otro tipo de tubería flexible puede ser causa de fugas y explosión, con los consecuentes daños a las personas o la propiedad.

PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58218561.indd 13 29/8/08 08:40:47

4.3. Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas. (continuación)

La alimentación de todo artefacto a gas debe contar con una llave de paso para su apertura y cierre.

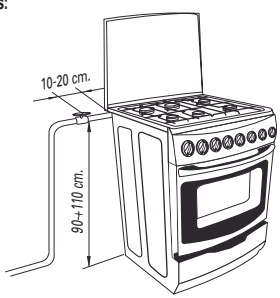
Las llaves de paso deben ser de corte rápido, asimismo deben estar a la vista y ubicadas de manera tal que su manipulación sea expedita y rápidamente accesible.

La llave de paso debe estar ubicada entre 90 y 110 cm sobre el nivel de piso y entre 10 y 20 cm del costado de la cocina. En recintos con muebles modulares, no se permite la llave de paso oculta detrás de puertas o cajones de estos muebles. Cuando la llave de paso quede embutida en la pared, no deberá presentar problemas para su mantenimiento.

En las instalaciones nuevas, las alimentaciones a los artefactos a gas no instalados deberán quedar selladas por un terminal con su tapa correspondiente.

4.4. Conexión del artefacto

Si usted ha elegido la conexión a la red por el lado de la entrada de gas de la cocina que no tiene tapón, debe seguir las siguientes instrucciones:



Nota Importante

Revise siempre que no existan fugas en los extremos de la conexión para gas.

- En la que debe quedar sellada con el tapón.
- En la que conecta a la red de gas.
- En la que se conecta al artefacto.

Si tiene dudas recurra al Servico Técnico Autorizado por el fabricante próximo a su domicilio.

a) Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.

b) Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).

c) Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su tapón puesto, esté bien apretado y que no presente fugas.

d) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

Si usted ha elegido la conexión a la red por el lado de la entrada de gas que tiene el tapón, debe seguir las siguientes instrucciones:

a) Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.

b) Retire el tapón y colóquelo en la otra entrada de gas de la cocina previa ubicación de la junta o empaquetadura en la zona de sello. La junta o empaquetadura debe ser nueva.

c) Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).

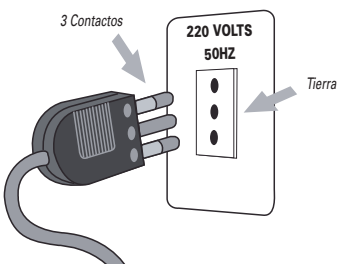
d) Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su tapón puesto, esté bien apretado y que no presente fugas.

e) Verifique que no existan fugas en todas las uniones realizadas, utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una llama.

5.- Conexiones eléctricas

Las cocinas que incorporan atributos, tales como luz en el horno, encendido electrónico en quemadores, spiedo, timer y grill eléctrico, requieren ser conectadas a la red eléctrica. Este artefacto está predispuesto para el funcionamiento con corriente alterna monofásica de 220 V y 50 Hz.

a) Verifique que el enchufe al que conectará el artefacto sea de tres contactos, es decir, que tenga conexión a tierra de protección. La protección a tierra protege al usuario de eventuales descargas eléctricas peligrosas. Además, el enchufe debe corresponder a las características eléctricas del enchufe macho del cordón de alimentación.



PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

58218561.indd 14 29/8/08 08:40:48

5.- Conexiones eléctricas (continuación)

b) Si no tiene conexión a tierra, solicite su instalación a un instalador autorizado.

c) El cordón de alimentación, provisto en el artefacto, nunca debe pasar por detrás de la cocina.

Si no tiene la instalación eléctrica adecuada, pida a un instalador autorizado SEC que realice la conexión.

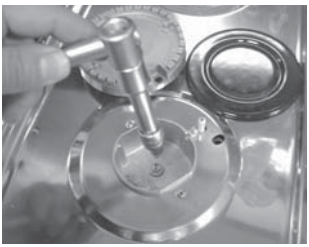
Después de la instalación, el enchufe del artefacto debe ser accesible. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cordón especial disponible en el servicio técnico.

El fabricante no se responsabiliza por los problemas que se puedan originar si se utiliza la cocina sin una instalación adecuada.

6. Regulación para uso con gas natural o manufacturado

Esta cocina es del tipo multigas, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados para usar cualquiera de los tres tipos de gases combustibles (gas licuado, natural o manufacturado), pero ha sido regulada desde fábrica para su uso con gas licuado (ver placa característica).

Figura 1



Para adaptarla al uso con otro tipo de gas, (Natural o Manufacturado), se deben realizar algunas modificaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyectores, regulación de aire primario y consumo en mínimo.

La transformación y regulación sólo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por la SEC o el Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

Antes de realizar la transformación la cocina debe estar conectada a la red de gas de acuerdo a la reglamentación exigida por la SEC. Para realizar la adaptación, proceda de la siguiente manera:

a) Retire la parrilla y los quemadores. Para tener acceso a los mezcladores.

b) Con una llave retire los inyectores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo a la potencia del quemador y del tipo de gas a utilizar (véase la tabla de características de los quemadores e inyectores).

c) Retire las perillas y suelte el tornillo by-pass del grifo que, generalmente, se ubica en el centro del vástago, para ello use un destornillador de paleta.

d) Regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego cerrar el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

e) En el caso del horno se debe retirar el cubrequemados de este, para sustituir el inyector del quemador central o los inyectores de los quemadores laterales y central.

Nota Importante

La adaptación de una cocina nueva, para su uso con un tipo de gas diferente de aquél para el que fue regulado en fábrica, es gratuita por única vez durante el período de garantía del producto y sólo tiene que solicitarla al Servicio Técnico Autorizado de la marca más cercano a su domicilio.

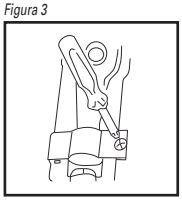
Anclaje y Ubicación del Artefacto Cocina

6. Regulación para uso con gas natural o manufacturado (continuación)

f) Ajustar el regulador de aire primario y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable y de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo (Fig. 3).

g) Para regular el mínimo en el horno se procede de igual forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precaución de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, **luego pasar a la posición mínimo para** cerrar el tornillo by-pass hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de la posición de máximo consumo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno.

Figura 3



Nota:

Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo se debe realizar después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo a través del by-pass.

7. Tabla de características de quemadores e inyectores

Tipo de Quemador	Potencia KW	Consumo (GLP)	Caudal Inyectores (diámetro en centésima de mm.)		
			Licuado	Natural	Manufacturado
Rápido (grande)	2,78 KW	190 gr/h	80	125	190
Semi - rápido(mediano)	1,74 KW	119 gr/h	65	100	160
Auxiliar (chico)	0,85 KW	64 gr/h	55	75	145
Horno Lateral (lateral) (lateral Central)	3,25 KW	239 gr/h	 62(2) 45	 85(2) 68	 140(2) 110
Horno central	3,25 KW	239 gr/h	87	150	240
Presión Nominal (mm.c.a.)			**280**	**187**	**129**

Otras Características				
Gas GLP (G30/G31)				
Descripción	**Potencia**	**Presión**	**Consumo**	**Cert. Aprobación**
Familia NC 800	14,30 KW	28 mbar	1040 gr/h	G-021-01-10855
Familia NC 800 GE	14,30 KW	28 mbar	1040 gr/h	G-021-01-10856

Observación: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa de características del artefacto

SERVICIO ASISTENCIA TELEFONICA
mademsa
600-346-6000

Compañía Tecno Industrial S.A.
http://www.mademsa.cl
Alberto Llona 777, Maipú. Santiago, Chile

COD. 58218561 C 5214 - Contempo Gráfica